

令和6～7年度入学者

食料化学工学教育コース

凡例 科目区分
 コア科目 アドバンス科目 演習科目 特別研究科目
 再掲は薄色
 で表示

学修目標			修士1年				修士2年				博士1年				博士2年				博士3年			
区分	修士課程	博士課程	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬
D 実践	D-2.複眼的な視点を有し、多様な問題解決法を提案することができる。 D-1.学際的知識を社会に還元する意欲を有する。	D-2.複眼的な視点を有し、多様な問題解決法を提案することができる。 D-1.先進的・学際的知識を社会に還元する能力を有する。	食料化学工学特別研究第一 (6単位) 夏学期は除く				食料化学工学特別研究第二 (6単位) 夏学期は除く				食料化学工学特別講究 (5単位)											
					食料化学工学演習第一 (2単位)					食料化学工学演習第二 (2単位)									食料化学工学特別演習 (5単位)			
					食品開発学特論 (1単位)														食料化学工学特別実験 (2単位)			
C-2 統合・創造能力 (評価・創造)	C-2.自然科学、特に食品関連科学の様々な現象についての深い理解に基づいて問題点を見出し、物理学、化学、生物学の知識を統合して導かれた学際的知識を、科学の方法と論理的思考方法を駆使して、研究・開発に利用し、実問題の解決策を提案することができる。	C-2.自然科学、特に食品関連科学の様々な現象についての深い理解に基づいて問題点を見出し、物理学、化学、生物学を統合して導かれた学際的知識を、科学の方法と論理的思考方法を駆使して、研究・開発、実問題の発見・解決、及び新分野の開拓に利用できる。	食料化学工学プロジェクト演習 (2単位)								食料化学工学特別講究 (5単位)				プロジェクト演習 (2単位)							
					演示技法II (1単位)														演示技法I (1単位)			
					食料化学工学ティーチング演習 (2単位)														ティーチング演習 (2単位)			
					食品開発学特論 (1単位)														食料化学工学特別演習 (5単位)			
					食料化学工学特論第一 (1単位・隔年開講) / 食料化学工学特論第二 (1単位・隔年開講)								食料化学工学特別演習 (5単位)									
C-1 専門的能力 (適用・分析)	C-1-1. 数式・化学反応・生物反応を業務に必要なレベルで理解し、新規の開発に利用できる。 C-1-2. 実験や計算の結果を客観的に評価して、第三者評価に耐える形で解説できる。	C-1-2. 数式・化学反応・生物反応を業務に必要なレベルで理解し、新分野の開拓に利用できる。 C-1-1. 実験や計算の結果を客観的に評価して、第三者に評価される形で解説できる。	機能構造解析学特論 (1単位)		食品機能評価システム特論 (1単位)	食品工学特論 (1単位)													食料化学工学特別講究 (5単位)			
					食品機能学特論 (1単位)														食料化学工学特別講究 (5単位)			
					食料化学工学プロジェクト演習 (2単位)														プロジェクト演習 (2単位)			
					演示技法I (1単位)														演示技法I (1単位)			
					演示技法II (1単位)														演示技法II (1単位)			
					国際演示技法 (2単位)														国際演示技法 (2単位)			
																			食料化学工学特別実験 (2単位)			
B 知識・理解	B.物理学・化学・生物学に関する基礎的知識を理解し、説明できる。	B.物理学・化学・生物学に関する基礎的・専門的知識について、新分野の開拓	食品品質学特論 (1単位)		食品加工学特論 (1単位)														食料化学工学特別講究 (5単位)			
A 主体的な学び・協働	A-2. 自分の考えを相手に正しく伝えるための情報処理能力、コミュニケーション能力を涵養し、周囲と協調し、共同して問題解決にあたることができる。	A-2. 自分の考えを相手に正しく伝えるための情報処理能力、コミュニケーション能力、教育力、指導力を涵養し、リーダーとして問題解決にあたることができる。	食料化学工学プロジェクト演習 (2単位)																ティーチング演習 (2単位)			
					インターンシップ (1単位)														食料化学工学特別演習 (5単位)			
					食料化学工学ティーチング演習 (2単位)														演示技法II (1単位)			
					演示技法II (1単位)														国際演示技法 (2単位)			
					国際演示技法 (2単位)														国際交流演習I (1単位)			
					国際交流演習I (1単位)														国際交流演習II (1単位)			
					国際交流演習II (1単位)														国際交流演習III (1単位)			
					国際交流演習III (1単位)														国際交流演習IV (1単位)			
					国際交流演習IV (1単位)														食料化学工学特別実験 (2単位)			
					食料化学工学特論 (E科目) (1単位・隔年開講)														インターンシップ (1単位)			
					生物資源環境科学特論 (1単位)																	
					食料化学工学特別研究第一 (6単位) 夏学期は除く					食料化学工学特別研究第二 (6単位) 夏学期は除く								食料化学工学特別講究 (5単位)				
					食料化学工学演習第一 (2単位)					食料化学工学演習第二 (2単位)								インターンシップ (1単位)				
					食品開発学特論 (1単位)																	
					インターンシップ (1単位)																	
区分	修士課程	博士課程	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬
学修目標			修士1年				修士2年				博士1年				博士2年				博士3年			
課程の時期区分																						
アセスメント・プラン			コンピテンシー(高い業績・成果につながる行動特性)モデル (別紙) に基づいて評価、修士論文発表会の口頭発表における質疑応答による評価、学生に対して満足度調査				コンピテンシー(高い業績・成果につながる行動特性)モデル (別紙) に基づいて評価、修士論文発表会の口頭発表における質疑応答による評価、学生に対して満足度調査				コンピテンシー(高い業績・成果につながる行動特性)モデル (別紙) に基づいて評価、博士論文発表会の口頭発表における質疑応答による評価、学生に対して満足度調査				コンピテンシー(高い業績・成果につながる行動特性)モデル (別紙) に基づいて評価、博士論文発表会の口頭発表における質疑応答による評価、学生に対して満足度調査							